

Buchtičky s krémem

Těsto:

1 kg hladké mouky
170 g Hery
4 žloutky
1 bílek
0,5 l mléka
150 g cukru
1 droždí
Špetka soli
Citronová kůra

Krém:

1 l mléka
2 vanilkové pudinky
8 lžic cukru (dle chuti)
vanilkový cukr

Z mouky, droždí, špetky soli, trocha cukru a teplého mléka zaděláme kvásek. Hery rozejdeme a trochu necháme stranou na později na natření. Do nakynutého kvásku postupně přidáváme ostatní ingredience – cukr, žloutky, rozpuštěný tuk, citronovou kůru. Uhněteme a necháme vykynout.

Po vykynutí tvarujeme z těsta stejně velké kuličky, které vkládáme do tukem vymazaného pekáče. Jednotlivé řádky buchtiček potíráme rozpuštěným tukem ze všech stran, aby se neslepily. Chvilí je ještě necháme vykynout. Pečeme dozlatova při cca 220°C.

Krém:

V trošce mléka rozmícháme pudink a vanilkový cukr. To vše pomalu vlijeme do mléka, které jsme přivedli k varu. Ještě krátce za stálého míchání povaříme.